



Birra nel piatto al Ristorante L'Arcimboldo di Bologna

“Ciak si birra” è il titolo di una cena-evento che si è svolta presso il Ristorante L'Arcimboldo di Bologna, in collaborazione con Edizioni del Loggione e Birrificio Statale Nove. Ecco com'è andata.



Il Birramisù servito alla fine della cena (Foto © GdG).

Nel cuore di Bologna, in via Galliera c'è un ristorante piccolo e intimo dove all'eleganza dell'atmosfera, si accompagnano l'ospitalità e il calore delle vecchie osterie cittadine, in cui basta entrare per sentirsi immediatamente a casa. **L'Arcimboldo** è un locale giovane nella gestione e nella filosofia, in equilibrio tra tradizione e innovazione, cucina e arte, sperimentazione e serialità di eventi culturalmente interessanti e che ruotano intorno al tema enogastronomico.

La sala non è molto grande ma è arredata con gusto, con pochi tavoli spaziosi e ben distanziati l'uno dall'altro. Una cosa molto importante perché consente di godersi una cena in intimità senza dover ascoltare ciò di cui parlano i nostri vicini. Al piano inferiore, quasi come una stanza segreta invisibile dall'esterno, c'è una **piccola galleria d'arte** che ospita mostre personali e collettive di artisti contemporanei, selezionati per talento ed estro e che si possono visitare in occasione della cena.

L'Arcimboldo è gestito da giovani **Federica Fava** e **Daniele Meli**, la prima in sala e il secondo in cucina dove propone un menù sofisticato ma abbordabile che esalta i prodotti tipici del territorio senza rinunciare alla creatività sia nella presentazione che nell'abbinamento degli ingredienti.

Tra le varie rassegne che si svolgono in questo locale, riscuotono molto successo le cene organizzate nell'ambito de "I martedì all'Arcimboldo: assaporare con i cinque sensi", in collaborazione con [Edizioni del Loggione](#). Si tratta di serate-evento che prendono spunto dalla presentazione di un libro intorno al quale lo chef costruisce un menù ad hoc, valorizzando storia, tradizioni e bontà delle eccellenze emiliano romagnole.

Lo scorso 15 novembre la cucina del ristorante celebrato la birra artigianale del [Birrificio Statale Nove](#) di Crespellano (Bologna), con un menu in cui sono state impiegate varie etichette di quest'azienda gestita, tra gli altri, da **Filippo Bitelli**, che era presente alla serata che è stata chiamata "Ciak si birra" come il libro omonimo di Edizioni del Loggione.



Da sn, Filippo Bitelli del Birrificio Statale Nove e l'attrice Debora Pometti.

Dopo aver visitato, al piano inferiore del ristorante, la mostra personale di **Piero Gianfranceschi**, con una breve presentazione della critica d'arte **Silvia Arfelli**, ha avuto inizio la cena in quattro portate intervallate dagli interventi di **Filippo Bitelli** che ha fatto degustare le sue birre, raccontandole con passione e competenza. Hanno rallegrato la serata i simpatici interventi teatrali dell'attrice **Debora Pometti** accompagnata dalle musiche di **Romano Romani**.

Molto ricercati e fuori dal comune i piatti dello chef **Daniele Meli** che ha proposto, come antipasto, una **tartare di tonno con marinatura alla birra**, accompagnata da marmellata di pesche e zucchine. A seguire un **risotto preparato con Riso Acquerello di 7 anni**, condito con birra e piccione a bassa temperatura. Come secondo piatto, un sostanzioso **stinco di maiale alla birra** con cipollotti in agrodolce e per chiudere in dolcezza, un "Birramisù".



Il menù della serata dello chef Daniele Meli (Foto © GdG).

Data di creazione

03/12/2016

Autore

enzo-radunanza